



HOTELCOP

HOTELCOP

1, avenue Montaigne, Paris, 75008, France

MENU DEJEUNER

MENU DU JOUR ET/OU SÉLECTION DU CHEF

UNE ENTRÉE, UN PLAT, UN DESSERT EUR 45

UNE ENTRÉE ET UN PLAT, OU UN PLAT ET UN DESSERT EUR 38

ENTRÉES

LAKSA EUR 26

Savoureux bouillon de crustacés au lait de coco parfumé à la citronnelle, Emincé de volaille, pousses de soja et fine pate Bun Tuoi Vietnam

AVOCAT EUR 25

En Salade Thai, concombre, ananas et papaye

AIGLE-BAR EUR 28

En Ceviche, sauce tigre de leche, passion et mangue verte

SALADE ET LÉGUMES EUR 24

De Thierry & Elise, confits, crus & marinés, pousses amères, vinaigrette gomassio

OEUF MOLLET EUR 27

Haddock blanc mariné, doucette, Vinaigrette fumée au Lapsang Souchong

POISSONS

PAD THÁÏ - CREVETTES OU VÉGÉTARIEN EUR 30

Pâtes de riz sautées, crevettes, OEuf brouillé, jus de tamarin, Radis daïkon, chou blanc, cacahuètes, ail et citron vert

CABILLAUD EUR 32

Soja, agrumes, blettes multicolores, vinaigrette ponzu

SAINT-JACQUES EUR 34

Snackées, bouillon ginger lime, paysanne de légumes de nos maraichers

DOS DE MAIGRE EUR 35

En papillote, gingembre/citronnelle, pousses d'épinard et riz rouge de Camargue

VIANDES ET VOLAILLES

CURRY VERT	EUR 30
De volaille, pommes chayotte, gombos, riz biryani	
ONGLET DE VEAU	EUR 32
Saisi, piments, poivrons, avocats, gnocchi de pommes de terre	
TIGRE QUI PLEURE	EUR 34
Onglet mariné/snacké, tagliatelles de papaye et mangue vertes, Concombre acidulé, riz gluant et sauce « tigre qui pleure »	
FROMAGES	EUR 18
Sélection des meilleurs fromages de nos régions	

DESSERTS

SABLÉ NOISETTE	EUR 16
Croustillant et mousse légère à la noisette du Piémont, Yuzu confit, praliné, noisettes torréfiées	
FLEUR DE MANGUE	EUR 16
MILLE FEUILLE	EUR 18
Feuilletage caramélisé, crème légère parfumée à la vanille Bourbon de Madagascar, caviar de vanille	
FORÊT NOIRE	EUR 18
Biscuit cacao, chantilly vanille et marmelade de griottes kirshées, copeaux de chocolat noir	

Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
En cas d'allergie, intolérance ou régime alimentaire spécifique,
nous vous proposons de consulter notre carte des allergènes.
Origine du veau, porc et poulet: France - Origine du boeuf : Irlande
Prix nets en Euros, taxes & service compris
Merci de noter que notre établissement n'accepte pas les chèques